

# 8 AU BAR

## LE BAR ET LE SERVICE

### LES TYPES DE BAR

Le mot **bar** apparaît en France en **1857** et il désigne une réalité américaine. Le bar deviant un lieu de **consommation rapide** : on boit un verre debout ou sur de hauts tabourets.

#### Types de bar

Types de bar	Caractéristiques
<b>Le piano-bar</b>	Bar de luxe qui prête les mêmes prestations que le bar à cocktails, il y a un pianiste et de la musique
<b>Le bar de restaurant</b>	Un bar intégré au restaurant. Il y a un barman et un commis. On sert des apéritifs, des boissons chaudes et des digestifs
<b>Le bar de discothèque</b>	Fréquenté par une clientèle jeune, on sert toutes sortes de boissons
<b>Le cabaret</b>	Un lieu de spectacle où l'on peut danser. C'est un café typiquement français fréquenté par des clients habitués. On y sert des apéritifs alcoolisés et non alcoolisés
<b>Le salon de thé</b>	Un lieu de détente, on y consomme du thé, des boissons chaudes ou froides, le plus souvent sans alcool, des pâtisseries, des gâteaux sucrés et salés
<b>Le pub</b>	C'est un établissement d'origine anglaise avec un décor typique qui offre plusieurs variétés de bières pression, des whiskies et des boissons alcoolisées ou non alcoolisées. On peut y manger des plats traditionnels

#### Nouveaux bars

- lounge bar
- bar musical
- bar à tapas
- bar à vins
- bar à eaux

### UN BAR EMBLÉMATIQUE : LE BUDDHA-BAR

Le **Buddha-Bar** est né en **1996** de l'imagination visionnaire de son fondateur, **Raymond Visan**, en recherche de nouveautés à travers ses nombreux voyages.

Il est situé derrière la **place de la Concorde** et est devenu une institution, il a un cadre exceptionnel avec une mise en scène d'un **Buddha de 8 mètres**.

Il y a les compilations des **dj** et une ambiance musical lounge.  
 Le Bouddha-Bar est un **bar restaurant**, avec un **cuisine créative**, et l'un des lieux favoris de Paris où aller boire un **cocktail**.  
 Il y a plus de 200 références de grands vins, champagne et des sommeliers.

## LE SERVICE AU BAR

Un bon barman est jugé sur la qualité des boissons qu'il propose, sur sa rapidité et sur l'ambiance qu'il crée.

### Matériel et accessoires du bar

Matériel et accessoires du bar	Caractéristiques
<b>le presse-agrumes</b>	électrique ou manuel, il permet d'obtenir des jus frais
<b>le mixer</b>	préparations des cocktails
<b>le concasseur de glace</b>	électrique ou manuel, il permet d'obtenir de la glace pilée
<b>le shaker</b>	il permet l'emulsion parfaite d'ingrédients de nature diverse et de densité différente
<b>le verre à mélange</b>	il est utilisé pour les mélanges qui ne doivent pas être sécoués
<b>la passoire à cocktail</b>	c'est une passoire spéciale pour cocktail qui empêche aux glaçons et aux morceaux de fruits de tomber dans le verre
<b>la cuillère à mélange</b>	à manche long, cette cuillère sert à mélanger et à doser les ingrédients
<b>la râpe à muscade</b>	elle réduit en poudre la noix de muscade
<b>les doseurs</b>	ils mesurent la quantité de liquide à mélanger
<b>le couteau économe</b>	il sert à éplucher les fruits
<b>les bouchons</b>	ils permettent de refermer hermétiquement les bouteilles
<b>le décapsuleur</b>	il sert à ouvrir les bouteilles de bière et des boissons
<b>le bec verseur</b>	idéal pour doser l'alcool et pour ne pas laisser couler de gouttes le long des bouteilles
<b>la pince à décoration</b>	elle sert pour la présentation finale du cocktail
<b>les pailles</b>	ils servent pour la présentation finale du cocktail
<b>les parapluies</b>	ils servent pour la présentation finale du cocktail
<b>les bâtonnets à cocktail</b>	ils servent pour la présentation finale du cocktail

# LES BOISSONS

## LES BOISSONS CHAUDES

### LE CAFÉ

La **saveur du café** dépend de l'**espèce**, de la **variété**, de l'**origine** et de la **qualité de préparation des grains**.

L'**arbre du café** s'appelle le **caféier**, la **cerise** est le **nom du fruit**.

Le **café avant la torréfaction** s'appelle **café vert**.

La **principale région productrice** est l'**Amérique du Sud**.

**Torréfier le café** signifie **chauffer les fèves de café vert à une température haute pendant quelques minutes**.

### Espèces de café importants

- **Arabica**
- **Robusta**

### Les boissons chaudes du café

- **Ristretto** : espresso fortement pressé, préparé avec peu d'eau
- **Crème** : espresso avec de la mousse
- **Capuccino** : espresso long avec du lait mousseux
- **Café au lait** : café avec du lait chaud et mousse de lait
- **Café latte** : variante italienne du café au lait, préparé avec l'espresso
- **Corretto** : expreso avec l'ajout de liqueur (anis, sambuca, amaretto, etc)
- **Mocaccino** : espresso, lait chaud mousseux, poudre de cacaco et crème fouettée
- **Irish coffee** : espresso avec whisky et de la crème
- **Café viennois** : café long avec de la crème fraîche
- **Macchiato** : espresso avec l'ajout d'un peu de lait froid ou chaud

### LE CHOCOLAT

Le **chocolat** dérive de la **fève de cacao** : on l'obtient à travers la **fermentation**, la torréfaction et le **séchage des fèves amères** qui proviennent du **cacaoyer**, le fruit du cacaoyer s'appelle **cabosse**.

Le chocolat est d'origine d'**Amérique Centrale**.

Les pays européens les plus réputés pour le chocolat sont la **Suisse** et la **Belgique**.

Le chocolat au bar est servie comme **boisson chaude**.

### LE THÉ

Le **thé** est obtenu des **feuilles** du **théier séchées**.

C'est la boisson la plus consommée après l'eau.

Le thé est cultivé en **Asie**, en **Afrique**, en **Amérique Latine**.

On le vend en sachets et en vrac.

Il peut être servi **chaud** ou **froid**, avec du citron ou du lait.

### Principaux types de thé

- **le thé blanc** (peu théiné)
- **le thé vert** (non fermenté)
- **le thé noir** (plus théiné, à éviter le soir)
- **le thé rouge** (fumé ou semi-fermenté)

## LES BOISSONS FROIDES

### LES EAUX

Elles se divisent en trois catégories:

Eaux	Caractéristiques ou eaux françaises
<b>eaux minérales naturelles plates, gazeuses et gazéifiées</b>	Adjonction de gaz carbonique Évian, Volvic, Vittel, Perrier
<b>eaux de sources d'origine souterraine (plates et gazéifiées)</b>	Elles n'ont pas d'effets sur l'organisme
<b>eaux rendues potables par traitement</b>	Elles sont appelées "eaux de table". Il s'agit d'eaux potables, traitées et embouteillées, qui répondent à des normes très sévères

### LES BOISSONS À BASE DE FRUITS

Boissons à base de fruits	Caractéristiques
<b>jus de fruits</b>	dérivent des fruits pressés sans aucun ajout
<b>nectars</b>	obtenus par addition d'eau et de sucre au jus de fruit
<b>boissons aux fruits</b>	eau sucrée et un minimum de 10 % de fruits
<b>milkshakes ou smoothies</b>	élaborés à partir de fruits frais passés au mixer

### LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES SANS ALCOOL

Les boissons rafraîchissantes sans alcool peuvent être **gazéifiées** ou **non gazéifiées** et contiennent des **extraits de fruits** ou de **plantes aromatiques**.

Parmi ces boissons on cite :

- **la limonade**
- **les tonics** (Schweppes, Liptonic)
- **les bitters** (Bitter orange, SAn Pellegrino)
- **les colas** (Coca-cola, Pepsi-Cola)

## LES FRAPPÉS

Les frappés sont des **boissons servies très fraîches**, refroidies à l'aide d'un blender dans lequel on les mélange avec du lait et de la glace pilée.

Les frappés sont nombreux, les plus courants sont le **café frappé** et le **chocolat frappé**.

## LE CHAMPAGNE

Le **champagne** est un **vin effervescent français**.

Sa **production** est **protégée** au niveau de sa **délimitation géographique**, des **cépages** utilisés, de la **productivité**, de l'**ensemble de processus d'élaboration**.

Le champagne provient de **pinot noir**, de **pinot meunier** et de **chardonnay**. Le **climat** pour la production du champagne est **spécifique**, **climat continental** et **climat océanique**.

La **vendange se fait exclusivement à la main**, ce qui est la **garantie de qualité**.

Le champagne est réalisé à partir de l'**assemblage de différents cépages**, de **différents crus**, de **différents millésimes**, ce qui est garantie de qualité. L'indication de millésime sur une bouteille est réglementée.

Le champagne est élaboré selon la **methode champenoise**, qui consiste à réaliser une **double fermentation du moût**.

Le champagne se boit **bien frais**.

## LES LIQUEURS

La **liqueur** est une **boisson alcoolisée**, obtenue **sans fermentation** à partir de **fruits** par différents procédés, comme la **distillation**, la **macération** et l'**infusion**.

Les liqueurs font parties des **spiritueux**.

### Le Cointreau

Cette liqueur est à **base d'écorces d'oranges**, elle est fabriqué depuis 150 ans, sa recette est secrète.

Les autres ingrédients sont l'**alcool**, le **sucre** et l'**eau**.

### Le Grand Marnier

C'est une liqueur de renommée mondiale, à base de **parfums d'oranges amères** et de **cognac**, de couleur ambré.

Les écorces d'oranges proviennent de **Haïti**.

On y ajoute du **sucre**, de l'**alcool** pur ou du **cognac** et de l'**eau**.

La liqueur subit un vieillissement de plusieurs mois.

Le Grand Marnier est utilisé pour les **flambages**.

## La bénédictine

Il s'agit de **quatre préparations de base**.

Pour la préparer, on utilise **27 plantes différentes, infusées dans de l'alcool**.

La bénédictine est très utilisée en **Normandie** dans les confiseries ou les desserts, tels que les crêpes et les soufflés.

## LES EAUX DE VIE

Les **eaux de vie** sont des **boissons fortement alcoolisées, d'origines diverses**, obtenue par la **distillation** à partir de :

- **grains** : Scotch, Irish Whiskys, Bourbon, cognac
- **raisin** : cognac, armagnac
- **pomme** : calvados
- **canne à sucre** : rhum

### Le cognac

La région délimitée du cognac se situe au nord du **bassin aquitain**, en bordure de l'**océan Atlantique**.

L'**élaboration** du cognac passe par **plusieurs étapes**.

Le cognac dégage des **odeurs floréales** ou **fruitées**.

On le déguste en **digestif**, en **apéritif**, en **cocktail**, pour les **flambages**.

### L'armagnac

Le vignoble de l'armagnac se situe dans la **Gascogne**.

L'armagnac est obtenue à partir de la **distillation des vins blancs**.

Il est consommé **nature** ou il est utilisé pour faire **macérer** ou **flamber les pruneaux**, dans des **recettes** à base de **crustacés**, en **pâtisserie** et en **cocktail**.

## LES BIÈRES

La **bière** est composée d'**eau**, de **malt**, d'**houblon** et de **levure**.

On peut distinguer les bières selon la **couleur** :

- **bière blonde**
- **bière ambrée / rousse**
- **bière brune**
- **bière noire**

On peut aussi distinguer les bières selon **deux groupes** :

- **bières à fermentation haute**
- **bières à fermentation basse**

### Les bières à fermentation haute

- **Les ales** : bières britanniques, irlandaises, elles sont blondes et sans mousses

- **Les bières d'abbaye** : la variété de couleur, d'arômes et de saveur caractérisent ces bières (Grimbergen, Kaizersberg, la Leffe).
- **Les bières trappistes** : elles sont assez alcoolisées avec des arômes puissants (Chimay, Orval, Achel)
- **La stout** : bière anglaise de type classique (Guinness)
- **La geuze** : bas teneur d'alcool (Kriek, Framboise, Faro)

### Les bières de fermentation basse

- **Les lager** : bières blondes, pas trop alcoolisées. La lager allemande est considérée la bière universelle.
- **Les pils ou pilsener** : bières de qualités, peu alcoolisée.

## LES APÉRITIFS TRADITIONNELS FRANÇAIS

L'apéritif français à lieu **en fin de journée entre 18h et 21h**.

En général on boit de l'alcool : du Martini, de la bière du vin... et on grignote des cacahouètes et des chips.

### Le pastis

Le pastis est une **boisson de Marseille**.

**Pastis** signifie "**mélange**" et il est le résultat d'**ingrédients naturels** comme l'anis vert, anis étoilé ou fenouil, bois de réglisse et extraits de plantes. C'est un apéritif qui se déguste ainsi : **un volume de pastis pour cinq volumes d'eau**.

### Le Pineau de Charentes

Le **Pineau de Charentes** est produit à partir de **raisins du Cognac**.

Il y a le **Pineau blanc de cinq ans** et le **Pineau rouge de cinq ans**.

Tous les types de Pineau de Charentes se servent en apéritif bien frais, mais non glacé.

### Le Guignolet de Lyon

Le Guignolet est un **apéritif paysan** élaboré à partir de **cerises vertes**.

Mélangé avec du vin blanc bien frais on le sert avec des glaçons et une olive verte.

### La Suze d'Auvergne

Il est préparé à base de **racines de gentianes**.

On le sert sur **glace**.

On peut servir un tiers de Suze et deux tiers de jus d'orange.

### Le Noilly Prat de Montpellier

C'est un **vermouth sec français** à partir de **vins blancs** et d'un **assortiment de plantes**, d'**épices** et d'**eau-de-vie**, c'est un concurrent des Vermouth italiens.

On le sert avec de la glace et du citron.

On peut aussi le servir avec de la glace, du gin ou de la vodka.

## Le Picon

**Très connu dans le nord et l'est de la France**, il en fait **originaire de Marseille**. C'est une liqueur faite à partir d'**écorces d'oranges**, de **racines de gentianes** et d'une plante appelée "**quinquina**" macérées.

**Picon bière** : on mélange un volume de Picon et quatre volumes de bière.

**Picon club** : on mélange un volume de Picon et trois volumes de vin blanc.

## LES COCKTAILS

Le **cocktail** est un **mélange variable de liqueurs, d'alcools, de sirops et d'aromates**.

### Les cocktails alcoolisés

Il existe de **nombreuses familles de cocktails** qui se regroupent dans **trois catégories**.

Les cocktails alcoolisés		
short drinks	long drinks	hot drinks
<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparation dont le volume va de 6 à 12 cl.</li><li>• Les ingrédients doivent être en parfaite harmonie.</li><li>• Ils sont servis dans des verres comme le verre à Martini, le Old Fashioned ou la flûte à champagne.</li><li>• La plupart des grands cocktails sont des short drinks : Dry Martini, Manhattan, Martinez.</li><li>• Ils sont préférés par les hommes pour leur forte teneur en alcool.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ce sont des préparations allongées par l'emploi de jus de fruits ou soda.</li><li>• Préparation dont le volume va de 14 à 20 cl.</li><li>• Le degré alcoolique est faible.</li><li>• Parmi les longs drinks : les Coladas, les Coolers, les Highballs, les Punches.</li><li>• Ces cocktails sont servis dans des tumblers avec des décorations élaborées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ce sont des préparations chaudes servies dans un verre grog ou à Irish coffee contenant de 12 à 20 cl.</li><li>• Ils se divisent en :<ul style="list-style-type: none"><li>- Hot-Egg-Nogs</li><li>- Hot Flips</li><li>- Grog</li></ul></li><li>• La décoration est simple.</li></ul>

### Les cocktails sans alcool

Les **cocktails sans alcool** sont préparés avec des **jus de fruits, des sirops, des sodas**. On peut y ajouter des **légumes**, des **eaux gazeuses**, des **colas**, du **thé**, du **café**, du **lait**, etc.